

Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian IPTEKS
Politeknik Negeri Lampung 07 November 2019 halaman 59-63
<https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/SEMTEKS>

p-ISSN 2714-5021
e-ISSN 2715-4971

Pemberdayaan Usaha Bersama “Indy” Desa Haduyang Kabupaten Lampung Selatan dalam Pengembangan Snack Makanan Jadul

Empowerment of Joint Business "Indy " Haduyang Village, South Lampung Regency in the Development of Jadul Food Snack

Eko Win Kenali¹, Dayang Berliana², dan Analianasari³

¹Program Manajemen Informatika, Politeknik Negeri Lampung

²Program Agribisnis Pangan, Politeknik Negeri Lampung

³Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung

*E-mail: analianasari@polinela.ac.id

ABSTRACT

The activity program aims to: (1) foster innovation in packaging, form, and various flavors on local resource-based products, (2) wider MSME product marketing strategies through e-commerce media as providers of "old school" snack foods to the public, (3) and the mechanism to obtain P-IRT as a market guarantee for consumers. The method implemented is a counseling method and demonstration method of the Joint Business partners of INDY as many as 15 people. Counseling methods on P-IRT licensing, and demonstration methods on product packaging, snack processing in various shapes and flavors, and the use of e-commerce. Expected outputs are production, income and product sales reminders, publications at national seminars, mass media, and documentation in activity videos. Problems faced by the Joint Business INDY can be done with several approaches, namely: group approach (counseling), demonstration of ways, and training. The target and output in this activity in general are to increase knowledge and skills to develop various traditional snack foods (INDY) in Haduyang Village, Natar District. Whereas specifically are: Processed snack products Joint Business INDY has good quality products from the taste and types of snacks, namely banana chips, spinach chips, peanut brittle, coconut roots so that it can be accepted by consumers (improved packaging and product labeling); Continuity of snack products "Joint Business" INDY "can run by the production plan so that it can have a significant effect on improving the welfare of the community and opening new jobs; Increased sales of snacks for "INDY" Joint Businesses from 10 kg/week to 20 kg/month and expanded marketing of "INDY" Joint Business products to the Bandar Lampung area

Keywords: *Packaging, Snacks, marketing*

Disubmit: **25 September 2019** ; Diterima: **02 Oktober 2019**, Disetujui: **05 Oktober 2019**

I. PENDAHULUAN

Pengembangan agroindustri dengan memberdayakan wanita yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga merupakan strategi yang dapat membantu optimasi potensi yang ada di wilayah pertanian untuk mendorong pertumbuhan ekonomi. Optimasi sumberdaya alam dimungkinkan karena di wilayah sasaran, produksi pertanian umumnya masih dalam bentuk produk primer belum dalam

bentuk olahan. Padahal pengolahan hasil pertanian atau pangan amat penting dalam meningkatkan nilai tambah dan penciptaan lapangan kerja di sektor pertanian (Wijayatin dan Ardiansyah, 2010).

Salah satu upaya untuk memacu perkembangan agroindustri pengolahan hasil pertanian dapat dilakukan dengan penganekaragaman pangan melalui upaya pengembangan aneka usaha produktif dibidang diversifikasi pangan berbasis bahan baku lokal. Usaha-usaha produktif berbasis bahan baku lokal mempunyai beberapa keunggulan komparatif, terutama dari aspek harga dan kontinuitas penyediaan bahan baku (Beni dkk, 2014). Berkembangnya usaha produktif dibidang diversifikasi pangan akan lebih menjamin keberhasilan dan keberlanjutan program diversifikasi pangan hingga kelevel terendah (tingkat rumah tangga) sehingga menghasilkan produk agroindustri yang disukai pasar.

Pengolahan hasil pertanian sudah dilakukan oleh Industri rumah tangga yang dikelola secara bersama melalui Usaha Bersama "INDY" yang sudah dilakukan dari tahun 2010 dengan produksi rata-rata 20 kg perhari untuk semua olahan snack. Olahan Snack yang diproduksi adalah keripik pisang, stik, akar kelapa, rempeyek, dan kembang goyang. Olahan yang dihasilkan merupakan aneka olahan snack yang sudah dikembangkan sejak dulu sebagai makanan "jadul" dan memiliki keunikan masa lalu.

Olahan panganan snack "jadul" memiliki keunikan tetapi masyarakat banyak yang melupakan snack tersebut karena tergeser oleh kemajuan zaman. Hal ini tentu saja dapat merugikan karena jika dilihat dari segi kuliner tradisional bisa dijadikan asset untuk pembangunan dalam bidang pariwisata yang saat ini sedang berkembang. Oleh karena itu maka terbuka peluang untuk membuka bisnis di bidang snack makanan khas "jadul" karena memiliki keunikan dan mengandung unsur tradisi didalamnya yang bisa dilestarikan. Namun, sayangnya makanan snack tersebut belum banyak diangkat dan dipromosikan kepada masyarakat karena belum memiliki P-IRT pada produknya serta kemasan yang masih sederhana, bentuk maupun rasa produk yang biasa belum memiliki banyak variasi dan terbatasnya pemasaran produk hanya di daerah sekitar kecamatan Natar Lampung Selatan.

Selain itu, kreativitas dan inovasi yang berkelanjutan dalam pengolahan snack menjadi olahan yang aman bagi kesehatan dan mengandung nilai gizi layak untuk dilakukan sebagai inovasi pengembangan produk. Berdasarkan permasalahan tersebut, tujuan kegiatan PKM adalah untuk memberikan penyuluhan untuk mendapatkan P-IRT sebagai jaminan pasar bagi konsumen dan pelatihan membuat variasi kemasan.

METODE PELAKSANAAN

Pengembangan industri olahan snack dengan memanfaatkan bahan baku lokal sebagai salah satu upaya meningkatkan perekonomian anggota Usaha Bersama di desa Haduyang, Natar. Mitra dalam pengabdian adalah kelompok Usaha Bersama dengan jumlah anggota 15 orang. Penentuan Mitra dilakukan dengan pertimbangan utama bahwa Usaha Bersama membuat olahan makanan ringan warisan budaya perlu untuk dilestarikan dan dikenalkan pada masyarakat.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi Usaha Bersama "INDY" dapat dilakukan dengan beberapa pendekatan, yaitu pendekatan kelompok (penyuluhan) dan demonstrasi cara, dan pelatihan. Pendekatan kelompok (penyuluhan) adalah menyampaikan strategi pengembangan produk dengan kelengkapan Perizinan P-IRT. Demonstrasi cara adalah salah satu bentuk kegiatan teknis cara membuat olahan Snack dengan olahan ubi ungu, buah naga, pisang dengan variasi rasa dan bentuk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penyuluhan Pendampingan P-IRT

PKM dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2019 di desa Haduyang Natar Lampung Selatan yang diikuti sebanyak 10 orang yang memiliki usaha pengolahan makanan ringan seperti Keripik Pisang, Keripik bayam, stik keju, olahan kue basak dan kue kering. Pelaku usaha ini tergabung pada Kelompok Usaha Bersama “Indy” yang diketuai oleh Sri Wahyuningsih. Kelompok Usaha bersama lebih focus pada pengolahan makanan ringan tradisional yaitu keripik pisang original, akar kelapa, kembang goyang, dan rempeyek kacang.

Kegiatan PKM melakukan introduksi penyuluhan untuk mendapatkan No PIRT Pangan/Produksi Industri Rumah Tangga yang diberikan oleh Dinas Kesehatan Tingkat II. PIRT merupakan surat izin edar untuk legalitas produk agar konsumen mendapatkan jaminan keamanan produk pangan kepada konsumen. Legalitas produk (PIRT) sangat penting untuk memperluas jangkauan pemasaran produk sehingga dapat mengembangkan pelaku usaha.

Selain penyuluhan prosedur mendapatkan no registrasi PIRT, Tim PKM melakukan pendampingan dalam pengisian form kelengkapan untuk pengajuan P-IRT (Gambar 1).



Gambar 1. Penyuluhan pengisian dokumen P-IRT

Pelatihan pengemasan produk

Teknik pendampingan yang dilakukan oleh tim PKM adalah memberikan pelatihan pembuatan jenis beberapa kemasan, yaitu : Standing Pouch, Simple Standing Pouch, Gusset, dan Papper Bag. Kemasan yang digunakan adalah plastik pp dengan ukuran 0,8 mm untuk membuat kemasan Standing Pouch, Simple Standing Pouch, dan Gusset, sedangkan untuk kemasan paper bag menggunakan kertas Samson yang berwarna coklat. Pelatihan membuat berbagai jenis kemasan produk didampingi oleh Tim PKM yaitu Dayang Berliana, S.P., M.Si dan teknisi (Gambar 2). Produk makanan ringan yang dihasilkan dari anggota KUB “Indy” masih menggunakan pengemasan sederhana dengan isi 250 gram dan 500 gram (Gambar 3).



Gambar 2. Penyuluhan kemasan dan pelabelan produk



Gambar 3. Produk yang sudah dikemas dan dilabel

KESIMPULAN DAN SARAN

Simpulan hasil pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah sebagai berikut: Peningkatan keterampilan pengemasan Snack Usaha Bersama “INDY” anggota KWT, Peningkatan pengetahuan strategi pemasaran Snack Usaha Bersama “INDY” anggota Usaha Bersama; dan Pengabdian masyarakat ini sesuai dengan kebutuhan, mampu memberdayakan, memotivasi, dan mendorong jiwa kewirausahaan peserta Usaha Bersama

Saran untuk kegiatan ini adalah Perlu pengabdian masyarakat lebih lanjut sehingga sampai tahap analisis pasar dan praktik penjualan produk.; Perlu pengabdian masyarakat lebih lanjut dengan anggota kelompok Wanita lain tidak hanya dari satu KWT tetapi beberapa KWT sehingga hasilnya lebih tersebar luas; dan Perlu adanya promosi yang berkesinambungan untuk memperkenalkan snack jadul sebagai warisan produk yang patut dilestarikan.

DAFTAR PUSTAKA

Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. 2004. Pedoman Umum Pelaksanaan Program/Proyek Pengembangan Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Jakarta. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian.

Hidayat, B., Analianasari, dan Zurkandry. 2014. Laporan Pelatihan Pengembangan Teknologi Pengolahan Pangan Lokal. Dinas Ketahanan Pangan Lampung Utara.

Muttaqin, R. 2017. Implementasi Aplikasi Website E-Commerce Sebagai Upaya Peningkatan Promosi Pemasaran Usaha Kecil Dan Menengah. Jurnal Rekayasa Vol. 1 No. 2, Desember. hal 112-115.

Wijayatin, F., dan Ardiansyah K. 2010. Desain UMKM untuk Komunitas potensi unggulan Lokal. Simposium Nasional RAPI IV 2010/ISSN;14/12- gb12. BBPT Tepat Guna-LIPI jks. Subang.